

要注意

製氷機からの異物混入

Q. ご自身の施設に製氷機(アイスディスペンサー)はありますか??

清掃はいつしましたか? 管理状況はどうなっていますか?

今一度ご確認を!!

ふきとり検査の結果、製氷機底面・スコップには細菌汚染、真菌汚染(カビ)があることが判明しました!! (平成 26 年 10 月~平成 27 年 2 月実施)

衛生管理のポイント

◎ 衛生管理マニュアルの徹底

ふきとり検査の結果、衛生管理マニュアルを定め、適切に管理している施設の製氷機は、細菌汚染や真菌汚染が少ない事が分かりました。

◎ スコップや取手の手入れは

スコップや、人の手が触れる製氷機の取手は、人の手を介した汚染を受けやすい箇所です。

定期的な汚れを取り除きましょう。

スコップが汚染されると、汚染が内部の氷にまで広がります。スコップや製氷機の取手は日々の清掃を心がけ、清潔な状態を保ちましょう。

◎ 製氷機の内部も清掃をする

製氷機の内部は、扉の開閉で生じた結露水によるカビが発生しやすい箇所です。

特に底面は氷が溶けた水や外部からの汚染がたまりやすいため、定期的に汚れを取り除きましょう。

適切な衛生管理をお願いします

問い合わせ先

山梨県衛生業務課	055-223-1489
中北保健所	衛生課 055-237-1382
中北保健所峡北支所	衛生課 0551-23-3071
峡東保健所	衛生課 0553-20-2751
峡南保健所	衛生課 0556-22-8151
富士・東部保健所	衛生課 0555-24-9033